



Pieve Santa Restituta Brunello di Montalcino Sugarille

Toscane, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat. De bodem van deze wijngaard bestaat uit kalkrijke klei met mergel. De grond is relatief arm.

VINIFICATIE: De inweking en vergisting duurt drie weken. Daarna volgt twee jaar rijping op eikenhout en zes maanden in betonnen vaten.

DRUIVEN: sangiovese

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Sugarille heeft veel fruit, mineralen, zachte tannines, versmolten hout en een voorbeeldig lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij wildgerechten, allerlei bereidingen met paddenstoelen en truffels en bij harde kazen.

WEETJE: De naam van de wijn is vernoemd naar de wijngaard: Sugarille. De wijngaard is slechts 4,5 hectare groot en is gelegen vlakbij de oude kerk (Pieve in het Italiaans).

PIEVE SANTA RESTITUTA



Angelo Gaja (1940) werd beroemd door zijn wereldwijd begeerde Piemontese wijnen. Inmiddels bezit hij ook twee domeinen in Toscane, te weten Ca' Marcanda in Bolgheri en Pieve Santa Restituta in Montalcino. De wijngaarden van Pieve Santa Restituta staan louter aangeplant met de lokaal voorgeschreven nationale trots van Italië: de sangiovese, die plaatselijk brunello wordt genoemd. Bij de productie van zijn Brunello di Montalcino doet Gaja zoals gebruikelijk geen concessies op het gebied van kwaliteit. Zo verkocht hij tweemaal zijn volledige oogst in bulk toen die van 2002 was verpest door overvloedige regenval en die van 2003 door een hittegolf. Gaja maakt naast de gewone Brunello di Montalcino de elegante, 'feminiene' Rennina en de krachtige, 'masculiene' Sugarille.